

The Barman Show

LES COCKTAILS

Le Malouine Beefeater 24, Charitea Mate Bio, orange, menthe	15
Les classiques Aperol (9.5), Hugo (11), Pimm's (12) et beaucoup d'autres !	
Summer Pink Belsazar Rosé, Tonic Water, Pamplemousse	7.5
Huguette Liqueur de framboise noire, Prosecco, Eau Gazeuse	12
Early Gin Gin infusé au Earl Grey, Sirop de chaï, Jus de citron, Ginger Ale	15
Moscow Mule (Vodka) London Mule (Gin) Mexican Mule (Tequila) Jamaican Mule (Rhum) Ginger Beer, Citron Vert, Angostura	15
Mojito (cuban style) Rhum Blanc, Jus de Citron frais, Sucre, Menthe, Eau Gazeuse	14
Basil Splash Gin, Jus de Citron, Basilic frais, Eau Gazeuse	14
Pink Sour Gin infusé au Pamplemousse et Ecorces de Citron, Jus de citron, Sirop de Sucre	14
Whisky Sour (Bourbon) Amaretto Sour (Amaretto) Jus de Citron, Sirop de Sucre, Angostura	15
Negroni Spumante Gin, Martini Rouge, Campari, Prosecco	15
Mai Tai Rhums Appleton Estate et Smith & Cross, Amaretto, Sirop Orgeat, Citron	15

LES ALCOOLS

RHUMS 5cl

Rhum Original Dark Pineapple «Stiggins' Fancy» Plantation	14
Rhum Barbados «Grand Terroir» Double Aged Plantation	14
Rhum Guatemala & Bêlize «Gran Anejo» Plantation	14
Rhum Xaymaca «Extra Dry» Plantation	14
Ron Master «Reserve Zafra»	17

WHISKEYS & BOURBONS 5cl

J&B	12
Jameson	12
Johnnie Walker Black	12
Jack Daniel's	12
Marker's Mark	14
Wild Turkey Rye	16
Bulleit	14
Oban 14y	16
Glenfiddich 12y	14
Aberlour 10y	14
Talisker 10y	16
Lagavelin 16y	18
Southern Comfort	12

TEQUILA&VODKAS 5cl

Mezcal San Cosme	14
Tequila Don Julio Blanco	12
Tequila Don Julio Reposado	12
Smirnoff Red	12
Belvédère	16
Kettel One	14

DIGESTIFS 5cl

Get 27	10
Bailey's	10
Frangelico	10
Jagermeister	10
Amaretto Disaronno	10
Bitter des Diablerets	10
Calvados Rémy Du Breuil	12
Remy Martin VSOP	14
Grappa Amarone Barrique	14
Abricotine et Williamine	10
Vieille Prune Morin	10
Absinthe du moment	10

SPECIAL SHOT 2cl

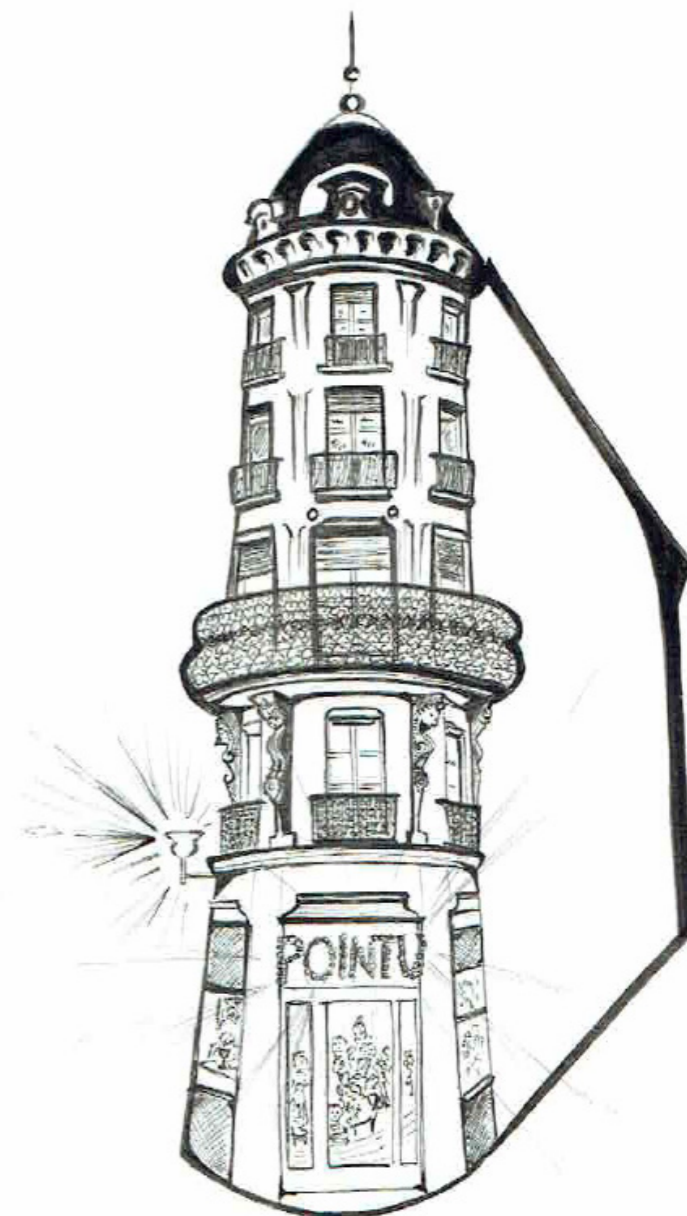
Hot Chihuahua (cannelle/ piment) from Lausanne!	5
Autres alcool: prix ind	

SHOTS 2cl

Alcools de base à 10 ou 12.-	
Autres alcool: prix indiqués /2	

le POINTU

LAUSANNE



Merci d'être là :)



www.le-pointu.ch | @lepointulausanne
Code WIFI : «onditpas»



Flacons et Ivresse

NOTRE SÉLECTION DE GIN&TONICS

5cl avec Thomas Henry Tonic

LES GINS À 12.-

Le Gin des Mamies (Lausanne) | Ananas séché
C'est Nous (gin normand) | Pomme, Citron jaune

THE CLASSICS

Tanquerey 10 | Pamplemousse, Thym

Martin Miller's | Basilic, Citron vert, Poivre

Nordes | Gingembre, Citron

Gin Mare | Romarin, Citron jaune

Hendrick's | Concombre, Poivre

Gordon's | Lime

Monkey 47 | Zeste d'orange et de lime

Turicum | Basilic, Citron jaune

THE SPECIAL ONES

Gingarby | Pamplemousse, Pomme

Adamus Gin bio | Yuzu, Zeste d'orange

LES BIÈRES

Nos bières pressions sont brassées par La Nébuleuse à Renens.

PRESSIONS

Blonde « Zepp », 4.7 %

Blanche « Am'Wheat », 4.5 %

IPA « Embuscade », 6.7 %

Bière du moment (demandez au staff)

CIDRE

Artisanal suisse «Crafty», 5%

BOUTEILLES

Birra Moretti | Lager Italienne, 4.6%

Peroni Libera | Lager sans alcool

Hard Seltzer | Eau pétillante citronnée alcoolisée et légèrement sucrée, 4.5%

LES VINS

BLANC

Chasselas | Un Air de Fête, Mont-sur-Rolle, AOC La Côte

Sauvignon Blanc | Domaine Les Perrières, Peissy, AOC Genève

Pinot Grigio BIO | La Carline, Vénétie, Italie

Petite Arvine | Primus Classicus, Cave Orsat, Martigny, AOC Valais

ROUGE

Humagne Rouge | La Tornale, Chamoson, AOC Valais

Vegamaro BIO/VEGAN | Feudi di Guagnano, Salento, Italie

Primitivo BIO | Varvaglione, IGP Les Pouilles, Italie

Grenache Syrah BIO | Mas de Libian, Côtes du Rhône, France

ROSÉ

Rosé de Gamay | La Cuvée du Pointu, AOC Peissy/Genève

Assemblage BIO | Château de la Selve, IGP Côteaux d'Arèche, France

MOUSSEUX

Prosecco | Setteanime Extra Dry, DOC Treviso, Italie

KIRS

Kir Vin Blanc | Crème de Cassis Cusenier, Chasselas Clos du Roussilon

Kir Prosecco | Crème de Cassis Cusenier, Prosecco Setteanime

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | Service inclus

Apéro & dinner time

(de 18:00 à 22:00)

Tapas

Potatoes

Potatoes au four et sauce yoghurt maison

Orange houmous

Houmous à la carotte rôtie, jus de citron, thym, huile d'olive et pain toasté, salsa verte (sésame)

Tartapas

Tartare de coeur de rumsteack de boeuf (100 g), condiments, mayonnaise à la japonaise maison aux algues noris, Yuzu kosho, tuile croquante

Hey Bro (notre alternative locale à l'avocado toast)

Guacamole au brocoli (brocomole), feta artisanale rôtie au miel vaudois et thym, huile d'olive extra vierge

Las Planchetas

Rustik

Jambon cru du Tessin, La Tomme Rouge de Vache «Brusonintze» (recette établie par Eddy Baillifard)

Planchett'O Pointu

Tapenade d'olives noires maison, Straciatella, Salsa Verde, jambon cru du Tessin et amandes grillées, focaccia

Burgers & Poke

The Burger

Burger de boeuf (150gr), mayonnaise maison, cheddar, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes au four

The Veggie Burger

Burger veggie - tendance «Beyond burger» company (115gr), mayonnaise maison, cheddar, oignons caramélisés, baby épinard, potatoes au four

Le Poke Pointu

Riz Venere, saumon, edamame, avocat, pickles de concombres et carottes, oignons frits, coriandre, gingembre et soja, graines de sésame --> Option Vegan: 18

Home sweet home

Cheesecake nature et compotée maison

Brownie chocolat maison (noix) et ganache chocolat blanc

Madeleines artisanales et ganache chocolat blanc

Madeleines libres de lactose et de gluten de la Maison Galatà servies chaudes

Origines des viandes et poissons : Bœuf, Jambon, Oeufs fermiers (Suisse), Saumon (Norvège)

N'hésitez pas à demander des infos concernant les mets pouvant déclencher intolérances ou allergies

Barista Corner

LES SODAS ET MINÉRALES

Les spéciales de la maison

Thé Froid Maison 4dl

Limonade ou Orangeade (3dl jus de citron/orange frais avec eau plate ou gazeuse)

Jus d'orange frais 3dl

L'astuce: Épicez votre boisson avec 2cl de jus de gingembre frais et bio (+2)

Eau Gaz. du Pointu 4dl

Eau Gaz. du Pointu Carafe 1L

Henniez Bleue/Verte 5dl

Coca-Cola / Zero 4dl

Romanette Citron 4dl

Tonic Thomas Henry 4dl

Jus Granini 4dl

Pêche ou Ananas

Jus tomates genevoises 3dl

Jus de Pomme Suisse 33cl

Pomme ou Pomme-Poire

Urban Kombucha 33cl

Menthe Poirvée, Gingembre ou Hibiscus

Les sirops 4dl

Grenadine, Cassis ou Menthe

Thomas Henry 20cl

Ginger Beer ou Ginger Ale

ChariTea Mate Bio 33cl

LES CAFÉS

Notre café est un assemblage 100% Arabica du Brésil, de Colombie et du Costa-Rica.

Il est torréfié à Baulmes (Vaud) par Raygil Cafés, Artisan torréfacteur depuis 1964.

Les coups de du Pointu

Cold brew maison

Café infusé à froid pendant 12h

Iced Cocoffee

Cold brew et lait coco cajou

Iced Matcha Latte

ChoCoco froid

bio & artisanal

Café, Espresso, Ristretto

Espresso Macchiato

Double Espresso

Renversé

Cortado

Americano

Iced coffee

Lait et/ou sucre?

Cappuccino

Flat White

Latte Macchiato

Chai latte froid

Chocolat Chaud/froid

Lait Chaud / Froid 3dl

Mocaccino

Infusion menthe/ginger frais

Extras : lait sans lactose (+0.5.-), lait d'avoine (Oatly), shot de café (+1.-)

LES THÉS (Théière CHF 5)

Magicien des Steppes | Thé noir fumé aux notes d'agrumes et d'épices

Alizé | Thé vert de Chine fruité, pétales de tournesol, de bleuets et de roses

Earl Grey | Mélange de thés noirs d'Inde et Ceylan aromatisé à la bergamote

English Breakfast | Thé noir aux longues feuilles du Ceylan du jardin de Kenilworth

Masala Chaï | Thé noir indien aux épices: Clou de girofle, cardamome, cannelle et gingembre

Gunpowder | Thé vert de Chine BIO

Sencha | Thé vert japonais à larges feuilles

Jasmin Vert | Fleurs de jasmin sur une base de thé vert chinois Sencha

Buchu Plus | Feuilles de Buchu, morceaux de pomme, feuilles de mûre, fleurs d'Hibiscus et de Tournesol, morceaux d'aronia, framboise, baie de Goji (sans théine)

Rooibos Camomille | Rooibos nature BIO aux fleurs de camomille, (sans théine)

Mélange du Torrent | Balade en montagne avec menthe, romarin, sauge et bleuet